**Modelo SP20**

N.º de modelo: _____

N.º de serie: _____

# Manual de instrucciones para batidoras Globe

## Modelos SP10, SP20, SP25, SP30, SP30P, SP40, SP60, SP62P y SP80PL

**<u>Para obtener información sobre el servicio técnico de su batidora:</u>**

1. Visite nuestro sitio web en ***www.globeslicers.com*** (seleccione la lista desplegable "Parts/Support"[Partes/Soporte]).

2. O bien, llame al Departamento de Servicio de Globe al +1 937-299-8625 y solicite la información de contacto de su compañía de servicio técnico local.

Visite nuestro sitio web para obtener información sobre productos adicionales y disponibles de Globe.

## www.globeslicers.com

***Cortadoras, batidoras, equipos de cocina para encimeras, picadoras de carne y balanzas***

## - AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD -

Este manual contiene instrucciones de seguridad importantes que deben seguirse de manera estricta cuando se use el equipo.

# Índice

ATENCIÓN PROPIETARIOS Y OPERARIOS....4

COMPONENTES CLAVE DE LA BATIDORA....5

INSTALACIÓN....6-7

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO....7-15

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA....15

PUNTOS IMPORTANTES....16

MANTENIMIENTO RECOMENDADO....17

TABLA DE CAPACIDADES....18

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS....19-20

GARANTÍA LIMITADA DE LA BATIDORA....21

**GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY**
**2153 DRYDEN RD.**
**DAYTON, OH 45439**
**TELÉFONO: +1 937-299-5493**
**LÍNEA GRATUITA: 800-347-5423**
**FAX: +1 937-299-4147**
**E-MAIL: globeinfo@globeslicers.com**
**SITIO WEB: www.globeslicers.com**

**© Globe Food Equipment Company, 2013**

**12062012/05022013**
**ver. 1 rev. 3_2012**

# Atención propietarios y operarios

El equipo de Globe está diseñado para proporcionar un procesamiento de productos alimenticios seguro y productivo, siempre que el equipo se use de conformidad con las instrucciones de este manual y se realice un mantenimiento adecuado. A menos que el operario esté capacitado y sea supervisado de manera adecuada, existe la posibilidad de que sufra lesiones graves. Los propietarios de este equipo son responsables de asegurarse de que se use de manera correcta y segura, de seguir estrictamente todas las instrucciones que se incluyen en este manual y de cumplir con los requisitos de la legislación local, estatal y federal.

Los propietarios no deben permitir que ninguna persona toque el equipo a menos que sea mayor de 18 años, esté capacitada y supervisada de manera adecuada y haya leído y comprendido este manual. Los propietarios deben asegurarse de que ningún cliente, visitante o personal no autorizado toque el equipo. Recuerde que Globe no puede prever todas las circunstancias ni todos los entornos en los cuales se operará este equipo. Es responsabilidad del propietario y del operario permanecer alerta ante cualquier peligro que pueda representar el funcionamiento de este equipo. Si en alguna ocasión no está seguro sobre una tarea en particular o sobre el método adecuado para el funcionamiento este equipo, consulte a su supervisor.

Este manual contiene una serie de precauciones que debe tomar para ayudar a promover el uso seguro de este equipo. En el resto del manual, observará advertencias adicionales sobre posibles peligros.

**La advertencias relacionadas con su seguridad personal se indican con:**

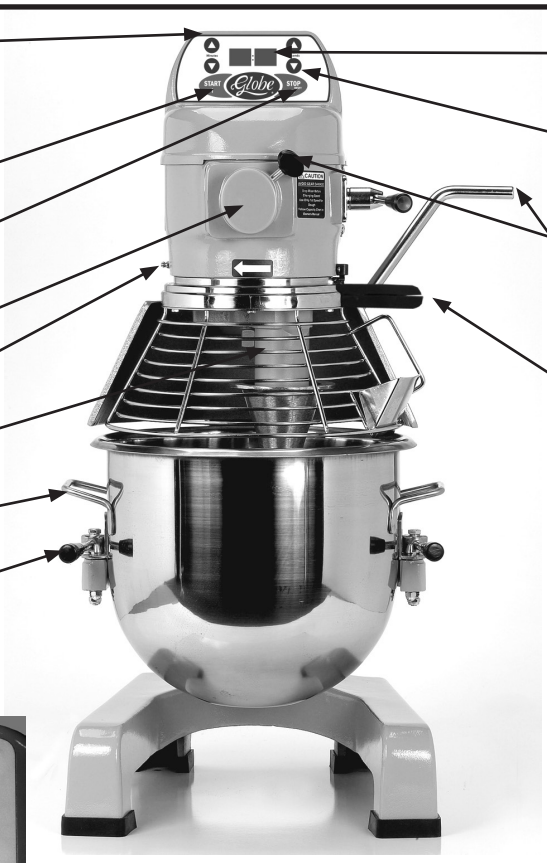
**o**

**Las advertencias relacionadas con los posibles daños al equipo se indican con:**

Globe ha colocado diversas etiquetas de advertencia en inglés en las batidoras. Las etiquetas también se encuentran disponibles en francés y pueden reemplazar las etiquetas en inglés a criterio del propietario. Si las etiquetas de advertencia o este manual se extravían, dañan o son ilegibles, o si necesita copias adicionales, comuníquese con su representante más cercano o directamente con Globe
para obtenerlos sin cargo.

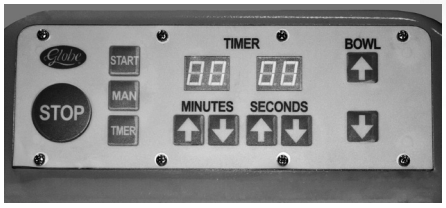
Recuerde que este manual y las etiquetas de advertencia NO reemplazan la necesidad de estar atento, de capacitar y supervisar correctamente a los operarios, ni de usar el sentido común cuando se opera este equipo.

# Componentes clave de la batidora

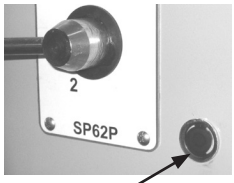



**VISTA FRONTAL DEL SP20**

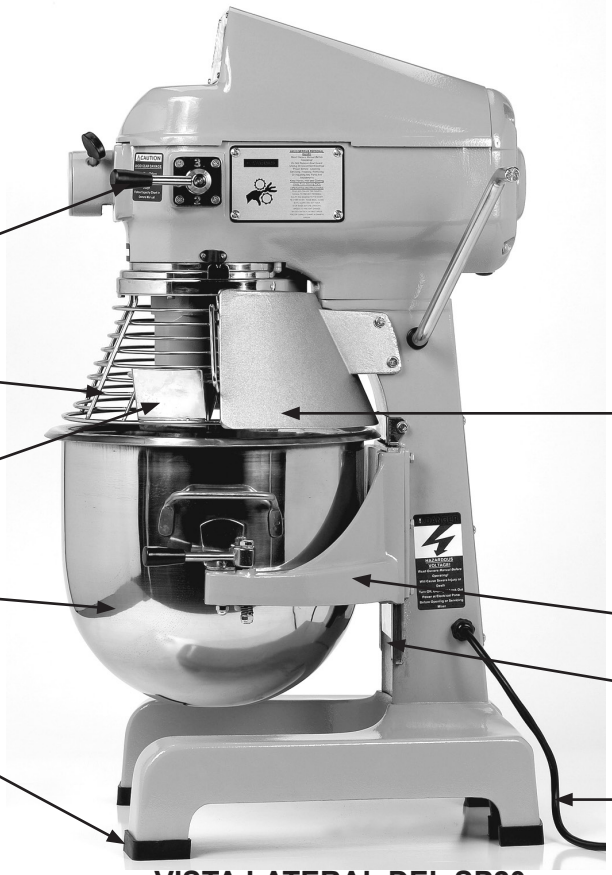
Rueda elevadora del bol (modelos SP40 y SP60)




Controles de energía para el cronómetro, configuración de modo y de elevación del bol (modelos SP62P y SP80PL)




Oleómetro del engranaje (modelos SP62P y SP80PL)




**VISTA LATERAL DEL SP20**

# Instalación

## Desembalaje

Desembale la batidora inmediatamente después de recibirla. Si la máquina está dañada, guarde el material de embalaje y comuníquese con el proveedor en un plazo de quince (15) días a partir de la fecha de entrega. Comuníquese de inmediato con su recurso proveedor del equipo.
**No puede reclamar daños después de quince (15) días.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES:**

- **SIEMPRE** instale el equipo en un área de trabajo con luz y espacio adecuados.
- **SOLAMENTE** opere la batidora en una superficie sólida, **NIVELADA**, antideslizante que no sea inflamable.
- **NUNCA** puentee, altere ni modifique este equipo de ninguna manera con respecto a su condición original. Si lo hace, puede que se produzcan riesgos y anulará la garantía.
- **NUNCA** opere la batidora sin que esta tenga adosadas todas las advertencias.
- **NO** intente levantar la batidora sin ayuda.

## INSTALACIÓN

1. Lea todo este manual antes de la instalación y la operación. NO continúe con la instalación ni con la operación si tiene preguntas o si no entiende algo de este manual. Comuníquese con su representante local o con Globe antes de hacerlo.

2. Quite la caja de cartón corrugado del calzo sacando las bandas de la caja. NOTA: Los modelos SP62P y SP80PL se envían en una caja de madera; solo deben quitarse los pernos de la parte inferior de la caja (los cuatro lados).

3. Con cuidado, quite los pernos que unen la batidora y el calzo con una llave de 17,46 mm o 19,05 mm.

4. Seleccione una ubicación para la batidora teniendo en cuenta los siguientes puntos:
   - Debe colocarse sobre encimeras o pisos nivelados.
   - Debe haber un fácil acceso para mantenimiento o servicio técnico.
   - Debe haber espacio libre para operar los controles, instalar y quitar los agitadores, el bol o los accesorios.
   - Debe haber espacio suficiente para añadir ingredientes durante los períodos de mezcla.
   - Debe asegurarse de que la salida de ventilación trasera de la batidora no esté bloqueada.

5. Trabaje con, al menos, otras dos personas para inclinar la unidad e instalar el pie de goma.

6. Se encuentra disponible una plantilla para fijar la batidora con pernos en los modelos SP10, SP20 o SP25. Comuníquese con Globe si es necesario.

7. Inspeccione la batidora para asegurarse de que se hayan incluido todas las partes (es decir, el bol, el mezclador, el batidor y el gancho para amasar). El SP62P solo tiene un bol, un gancho para amasar y un carro para el bol.

8. Lea la información eléctrica que se encuentra en la placa de datos ubicada en la parte trasera de la máquina. La energía de entrada debe coincidir con la clasificación de la placa de datos.

# Instalación

## CONEXIÓN A ENERGÍA ELÉCTRICA ⚠ ADVERTENCIA

**Unidades conectadas con cable: esta máquina se proporciona con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra. El tomacorriente al cual se conecte este enchufe debe tener una conexión a tierra adecuada. Si el receptáculo no tiene el tipo de conexión a tierra adecuado, comuníquese con un electricista. Bajo ninguna circunstancia corte o quite la tercera clavija de conexión a tierra del cable de alimentación ni use un adaptador. Nunca use un cable extensor. Un suministro bajo de alimentación eléctrica podría dañar la batidora u provocar un incendio.**

**Si la unidad debe estar conectada permanentemente, un electricista certificado deberá conectar la unidad al suministro de alimentación eléctrica.**

**Unidades trifásicas:**
**Debe confirmar que todas las batidoras trifásicas giren correctamente antes de usarlas. Existe una posibilidad del 50 % de que su batidora trifásica esté girando correctamente si la usa con alimentación trifásica.**

1. Asegúrese de que no haya una herramienta para mezclar en el eje de la batidora y de que el bol esté vacío.
2. Coloque la palanca de velocidad en una velocidad determinada y encienda la unidad.
3. Asegúrese de que la pieza de fundición planetaria, grande y gris gire en la dirección de la flecha que se encuentra en la batidora, si se coloca en frente a esta (hacia la derecha). (No tenga en cuenta la rotación del eje). Si se mueve en la dirección contraria, un electricista certificado deberá cambiar la conexión eléctrica y volver a realizar la prueba.

9. Complete y registre la información de garantía en Internet, en www.globeslicers.com/warranty.asp.

10. Limpie la batidora antes de usarla. Siga las instrucciones de limpieza que se incluyen a partir de la página 14.
**NOTA:** Es normal que la fábrica aplique una gran cantidad de grasa en la máquina y sobre esta. El exceso de grasa (de color marrón) se encontrará en todas las superficies metálicas (por ejemplo, en la parte superior del protector del bol, en el control de velocidad, en los sujetadores del bol, en la palanca elevadora del bol y en el tornillo de ajuste manual del buje para accesorios). También puede encontrarse exceso de grasa para alta presión (de color negro amarronado) en el eje planetario y algunas gotas en el bol.

# Instrucciones de funcionamiento

## PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES:

⚠ ADVERTENCIA

- **NO** opere la batidora sin antes leer el manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** desconecte o desenchufe la batidora de la conexión eléctrica antes de limpiarla, realizarle un servicio técnico o ajustar partes o accesorios.
- **SIEMPRE** mantenga las manos, el cabello y la ropa lejos de las partes en movimiento.

## ACERCA DEL PROTECTOR DEL BOL DESMONTABLE (si corresponde)

El protector del bol puede girarse o quitarse para adecuarse a la función que desee realizar el operario. El protector del bol interdependiente es fácil de quitar y de volver a colocar para una limpieza fácil en un fregadero o un lavavajillas.

# Instrucciones de funcionamiento

NOTA: Cuando el protector está abierto o cuando no está instalado correctamente, la batidora no funcionará.

NOTA: Gire el protector del bol hacia la derecha (abierto) y hacia la izquierda (cerrado) para colocar los agitadores en la batidora.

fig. 7-1

**Cómo abrir/girar el protector del bol:**

Girar el protector del bol hacia la derecha (abierto) y hacia la izquierda (cerrado), le permite al operario añadir ingredientes con facilidad y quitar el agitador y el bol de la batidora de manera correcta.

1. Cuando las manijas separadas se alinean y se empujan de manera segura hacia la derecha de la batidora, el protector del bol se encuentra en la posición de bloqueo y está listo para funcionar (fig. 7-1)

2. Para girar el protector del bol a su posición abierta, sujete las manijas separadas del protector del bol y muévalas, juntas como si fueran una sola, en el sentido de las agujas de reloj a fin de abrir/girar el protector del bol. Para cerrar el protector del bol, sujete las manijas separadas y muévalas juntas como si fueran una sola, hacia la izquierda, a fin de cerrar/girar el protector del bol de nuevo a una posición de bloqueo.

**Cómo quitar y colocar el protector del bol:**

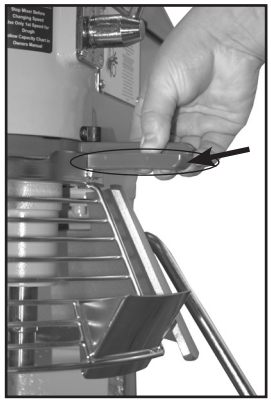


fig. 8-1

NOTA: Antes de quitar o de colocar el protector del bol, asegúrese de que el bol esté en la posición baja/inferior y que la herramienta agitadora esté <u>fuera</u> del eje.

1. Para quitar el protector del bol y limpiarlo, empuje la parte inferior de la manija separada hacia afuera (hacia la derecha) dividiendo la manija y soltando el protector del anillo de rotación. (Consulte la fig. 8-1)

2. Una vez que las haya separado, tome la manija separada inferior y continúe girando el protector hacia la derecha hasta que el protector del bol se suelte del pestillo del anillo de la batidora. (Consulte la fig. 8-2)

3. Para volver a colocar el protector del bol, alinee el pestillo del anillo que se encuentra a la izquierda de la batidora; levante el protector con cuidado hasta colocarlo en su lugar y gire la manija inferior del protector hacia la izquierda hasta que encaje nuevamente en su lugar con la parte superior de la manija.

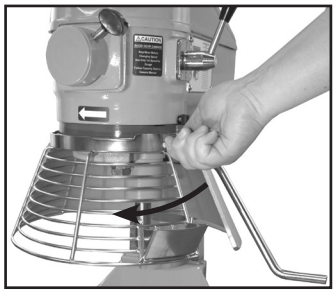


fig. 8-2

## <u>CÓMO COLOCAR EL BOL EN LA BATIDORA</u>

NOTA: Instale el bol ANTES de colocar el agitador.

1. Baje el bol tirando de la palanca elevadora del bol hacia adelante y hacia abajo, hasta llegar a su posición de apoyo. Para los modelos SP40 y SP60, gire la rueda elevadora del bol hacia la izquierda hasta que se detenga. Para SP62P y SP80PL, presione la flecha hacia abajo (botón azul) a fin de bajar el bol hasta que se detenga.

2. Levante el bol mediante sus manijas y realice lo siguiente:
   a. Coloque lentamente el pasador de seguridad (ubicado en la parte trasera del bol) en el orificio que se encuentra en el medio de la parte trasera del soporte (consulte la fig.8-3).
   b. Baje el bol hasta los pasadores ubicados en los laterales del soporte del bol.

3. Una vez que el bol esté colocado en el soporte, asegúrelo tirando de cada pasador del bol hacia adelante hasta que el bol esté sujetado firmemente (consulte la fig. 8-4).

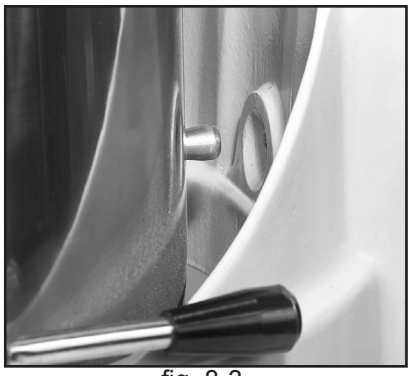


fig. 8-3

fig. 8-4

## CÓMO COLOCAR EL AGITADOR EN LA BATIDORA (es decir, el mezclador, el gancho y el batidor)

fig. 9-1

NOTA: Es más fácil instalar el agitador antes de añadir los ingredientes al bol.

1. Gire el protector del bol hacia la izquierda para que quede en la posición abierta (consulte la fig. 9-1).

**⚠ PRECAUCIÓN** Si realiza fuerza de manera excesiva para abrir y cerrar el protector del bol, puede dañar la cerradura de resorte y el microinterruptor del protector del bol. Esto anulará la garantía.

2. Incline el agitador ligeramente hacia arriba, sobre el eje planetario, colocando el pasador del eje por la ranura del agitador (consulte la fig. 9-2).

fig. 9-2

3. Gire el agitador hacia la derecha para asegurarlo en el eje planetario.

## MEZCLAR LOS INGREDIENTES

**⚠ PRECAUCIÓN** Siga la tabla de capacidades que se incluye en la página 17 de este manual. Si sobrecarga la batidora o no sigue esta tabla, la unidad se dañará y se anulará la garantía.

**⚠ PRECAUCIÓN** Los agitadores siempre deben girar hacia la izquierda alrededor del bol. Si el agitador se mueve hacia la derecha, comuníquese con un electricista certificado de inmediato para solucionar las conexiones eléctricas incorrectas.

fig. 9-3

**IMPORTANTE: Asegúrese de que la palanca de control de velocidad esté en la primera (1) velocidad.**

1. Añada los ingredientes que correspondan al bol para mezclar.

2. Gire la palanca elevadora del bol hasta que este se bloquee en su posición. En los modelos SP40 y SP60 gire la rueda elevadora del bol hacia la derecha hasta que el bol alcance la posición más alta. Para los modelos SP62P y SP80PL presione la flecha hacia arriba (botón azul) hasta que el bol esté en la posición más alta.

3. Gire el protector del bol hacia la derecha hasta que se bloquee en la posición cerrada (consulte la fig. 9-3). Escuchará que hará un "clic" cuando encaje.

NOTA: La batidora no se encenderá si el protector del bol está abierto o si el bol está en la posición inferior.

**⚠ PRECAUCÍON** Antes de encender la batidora: **siempre cambie a la velocidad deseada ANTES de encender la batidora. Si no lo hace, puede dañar los engranajes u otras partes y ANULARÁ la garantía.**

## ESTABLECER y CAMBIAR LA VELOCIDAD

4. Seleccione la velocidad adecuada subiendo o bajando la palanca de control de velocidad. Se encuentran disponibles tres velocidad fijas para su uso: primera (1), segunda (2) y tercera (3). NOTA: El modelo SP62P tiene dos velocidades y el modelo SP80PL tiene cuatro velocidades fijas.

| Velocidad | Tipo de producto/ingrediente |
|---|---|
| 1 (baja) | Pesados: amasar pizza, pan, pastas, masa para rosquillas y mezcla para tortas/gofres, hacer puré de patatas. |
| 2 (media) | Medios: segunda etapa para mezclar masa para rosquillas, etc. |
| 3 (alta) | Livianos: batir crema, claras, merengue. |

**IMPORTANTE: Cuando mezcle el producto siempre use el agitador y la velocidad recomendados en la tabla de capacidades que se incluye en la página 17 de este manual.**

5. Presione el botón de encendido verde para comenzar a mezclar.

**⚠ PRECAUCÍON** **Siempre APAGUE la batidora ANTES de cambiar la velocidad. Si no lo hace, puede dañar los engranajes u otras partes y ANULARÁ la garantía.**

6. Para cambiar la velocidad mientras mezcla, realice lo siguiente:
   a. Presione el botón de apagado rojo y luego espere a que el agitador se detenga por completo.
   b. Cambie la velocidad subiendo o bajando la palanca de control de velocidad.
   c. Presione el botón de encendido verde para reiniciar la batidora.

NOTA: Los modelos SP62P y SP80PL se apagarán automáticamente si la velocidad se cambia mientras la batidora está funcionando.

NOTA: La batidora está equipada con una protección contra sobrecarga del motor. Si la batidora se apaga durante su funcionamiento, reduzca el tamaño de la tanda y realice lo siguiente:
   a. Modelos SP25 y más pequeños: presione el botón de apagado y, luego, presione el botón de reinicio por sobrecarga ubicado en la parte trasera de la batidora.
   b. Modelos más grandes: espere **dos** minutos y, luego, presione el botón de encendido del panel de control.

NOTA: Nunca se debe usar la segunda velocidad con un coeficiente de absorción (AR, por sus siglas en inglés) del 50 % o menos, excepto en el modelo SP60. El modelo SP60 requiere una reducción del 50 % en el tamaño de la tanda para mezclar, en la velocidad 2, masas con un AR del 50 %.

NOTA: Reduzca el tamaño de la tanda al 10 % si se usa harina fría, agua con una temperatura inferior a los 21 °C, hielo o harina con alto contenido de gluten.

**⚠ ADVERTENCIA** **IMPORTANTE:** Para cargas más pesadas, la batidora no debe funcionar durante más de quince minutos, sin pausas, para un período de enfriamiento de, al menos, quince minutos o más antes de reanudar la mezcla. Para cargas más livianas, la batidora no debe funcionar durante más de treinta minutos, sin pausas, para un período de enfriamiento de al menos treinta minutos o más antes de reanudar la mezcla.

7. Cuando los ingredientes se hayan mezclado por completo, presione el botón de apagado rojo para detener la batidora.
   NOTA: Si se usó el cronómetro, la batidora se detendrá automáticamente cuando se haya acabado el tiempo establecido.

8. Baje el bol tirando de la palanca elevadora del bol hacia adelante y hacia abajo, hasta llegar a su posición de apoyo. Para los modelos SP40 y SP60, gire la rueda elevadora del bol hacia la izquierda hasta que se detenga. Para los modelos SP62P y SP80PL, presione la flecha hacia abajo (botón azul) hasta que el bol se detenga.

9. Gire el protector del bol hacia la izquierda para que quede en la posición abierta.

10. Quite el agitador del eje planetario levantándolo. Luego, gírelo hacia la izquierda hasta que se haya desbloqueado. Baje el agitador y sáquelo del eje planetario.

11. Empuje cada sujetador del bol hacia atrás para desbloquearlo del soporte.

12. Levante levemente el bol para despejar los pasadores del soporte del bol.

**⚠ PRECAUCÍON** **La mayoría de las tandas son pesadas. Siempre se necesitan dos personas para quitar y transportar el bol cargado luego de que se haya terminado de mezclar. Se incluye un carro para el bol con los modelos SP60, SP62P y SP80PL que debe usarse para descargar los boles que contienen más de 22,67 kg por tanda.**

Antes de encender la batidora: **siempre cambie de velocidad ANTES de encender la batidora. Si no lo hace, puede dañar los engranajes u otras partes y ANULARÁ la garantía.**

## CÓMO USAR EL CRONÓMETRO Y LOS CONTROLES DIGITALES DE LA BATIDORA

**Para propietarios de las batidoras SP62P y SP80PL únicamente: lea esta sección y continúe con la página 13 para obtener más información sobre las instrucciones de funcionamiento de los controles digitales de su batidora.**

La batidora está equipada con una pantalla del cronómetro digital, botones de minutos y segundos (para ajustar las operaciones cronometradas), y botones de encendido/apagado. La batidora puede funcionar en operaciones cronometradas o no cronometradas.

**Operaciones no cronometradas:** para comenzar o detener fácilmente el funcionamiento de batido en el modo no cronometrado, verifique que el protector del bol y el elevador del bol estén cerrados y bloqueados en su posición.

- La pantalla debe mostrar 00:00 para operar en el modo no cronometrado. Si presiona el botón de apagado dos veces en un segundo, se reiniciará el cronómetro en cero.
- Presione el botón de encendido ‘Start’ para comenzar a mezclar. La pantalla mostrará el desplazamiento de los ceros de izquierda a derecha mientras mezcla. Presione el botón de apagado ‘Stop’ una vez que haya completado la mezcla deseada.

**Operación cronometrada:** el cronómetro de la batidora puede establecerse desde 5 segundos hasta 60 minutos.

1. Establezca el tiempo deseado. Los minutos avanzan de a uno y los segundos avanzan de a cinco antes de volver a cero.

# Instrucciones de funcionamiento

NOTA: Mantenga presionados el botón de flecha hacia arriba hasta llegar a los minutos y los segundos deseados. Mantenga presionados los botones de flecha, los ciclos de los números se desplazarán rápidamente. Para disminuir la velocidad de la selección y controlar mejor el tiempo que se establecerá, presione el botón de flecha hacia arriba o abajo (no los mantenga presionados).

2. Una vez que se establezca el tiempo deseado, verifique que el protector del bol y el elevador del bol estén cerrados y bloqueados en su posición y presione en botón de encendido 'Start'.
3. Espere el ciclo cronometrado para finalizar o presione el botón de apagado 'Stop' para pausar el ciclo de mezcla.
   - Si presiona el botón de apagado 'Stop' una vez, se detendrá la batidora y se pausará el cronómetro durante la operación.
   - Si presiona el botón de apagado 'Stop' una vez mientras la batidora no está funcionando, se reiniciará el cronómetro al último tiempo programado/establecido.
   - Si presiona dos veces el botón de apagado 'Stop' en un segundo, mientras la batidora no está funcionando, se reiniciará el cronómetro a cero (00:00).

NOTA: Si se interrumpe un ciclo porque se abre el protector del bol o porque se baja la palanca elevadora del bol, la batidora se detendrá. Tan pronto como se corrija la falla, puede presionarse el botón de encendido 'Start' para continuar con el tiempo programado.

Para añadir minutos o segundos a un tiempo de mezcla, apague la batidora y ajuste el tiempo del ciclo de mezcla.

4. Una vez que finaliza el tiempo de un ciclo de mezcla, la batidora emitirá un pitido durante 5 segundos y la pantalla digital se encenderá de manera intermitente durante dos minutos, si no se reinicia, para indicar que el ciclo cronometrado ha finalizado.

## CÓMO USAR EL BUJE PARA ACCESORIOS

**⚠ ADVERTENCIA** **Nunca coloque la mano en el vertedor cuando use accesorios de la batidora.**

**⚠ PRECAUCÍON** **Use el buje para accesorios únicamente en el modo MANUAL.**
**NO intente mezclar ingredientes en el bol mientras usa el buje.**

La batidora debe estar APAGADA antes de instalar los accesorios. NO use los accesorios mientras mezcla.

1. Afloje y quite el tornillo de ajuste manual del buje para accesorios (consulte la fig. 12-1).
2. Quite la cubierta plástica del buje para accesorios (consulte la fig. 12-1).
3. Lubrique el eje para accesorios con grasa alimenticia de buena calidad o aceite mineral.

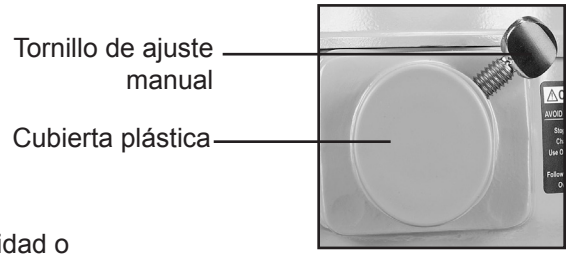


fig. 12-1

4. Coloque el eje para accesorios en el buje y asegúrese de alinear el pasador con el hueco del buje.
5. Enrosque nuevamente el tornillo de ajuste manual en el buje y ajústelo firmemente.
6. Seleccione la velocidad adecuada subiendo o bajando la palanca de control de velocidad.

# Instrucciones de funcionamiento

**Velocidad recomendada para el uso de los accesorios:**

| Accesorio | Velocidad recomendada |
|---|---|
| Cortador de verduras | 1 o 2 |
| Rallador de queso | 1 o 2 |
| Picadora de carne | 1 únicamente |

NOTA: Asegúrese de que el bol esté en la posición alta y de que el protector del bol esté cerrado. La batidora no se encenderá si el bol y el protector del bol no se encuentran en la posición de funcionamiento correcta.

7. Ajuste el cronómetro con la operación no cronometrada que se describe en la página anterior.

8. Presione el botón de encendido verde que se encuentra en el panel de control.

**⚠ PRECAUCÍON** **Siempre APAGUE la batidora ANTES de cambiar la velocidad. Si no lo hace, puede dañar los engranajes u otras partes y ANULARÁ la garantía.**

9. Para cambiar la velocidad mientras usa los accesorios de la batidora, realice lo siguiente:
   a. Presione el botón de apagado rojo y luego espere a que el agitador se detenga por completo.
   b. Cambie la velocidad subiendo o bajando la palanca de control de velocidad.
   c. Presione el botón de encendido verde para reiniciar la batidora.

NOTA: Los modelos SP62P y SP80PL se apagarán automáticamente si la velocidad se cambia mientras la batidora está funcionando.

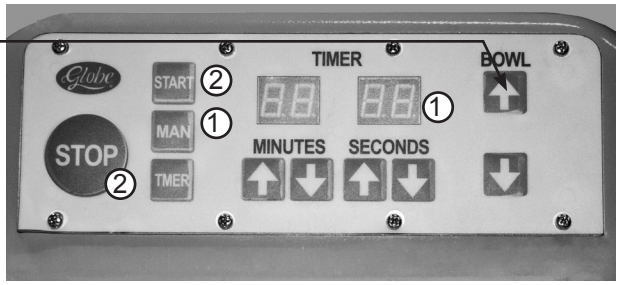
## INSTRUCCIONES DEL CONTROL DIGITAL DE SP62P Y SP80PL

**Instrucciones para el modo manual/no cronometrado y para los controles de SP62P y SP80PL**

La batidora debe estar APAGADA antes de instalar los accesorios. NO use los accesorios mientras mezcla.

NOTA: Asegúrese de que el bol esté en la posición alta y de que el protector del bol esté cerrado. La batidora no se encenderá si el bol y el protector del bol no se encuentran en la posición de funcionamiento correcta.

Presione la flecha hacia arriba debajo del bol para activar la elevación del bol.
Establezca la velocidad deseada.

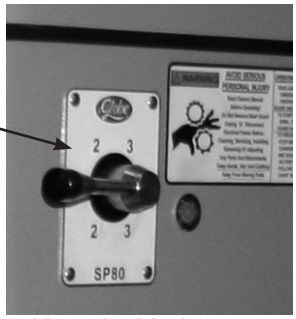



**No cronometrado - MODO MANUAL**

1. Para comenzar a operar la batidora en modo manual, presione el botón 'MAN'. La pantalla iluminará un pequeño punto de luz en la esquina inferior derecha de la pantalla del segundero.

   NOTA: La batidora no se encenderá si el bol no está en la posición más alta. Además, el protector del bol debe estar completamente cerrado.

2. Presione el botón de encendido 'Start' para comenzar a mezclar. Presione en botón de apagado 'Stop' para interrumpir la mezcla.

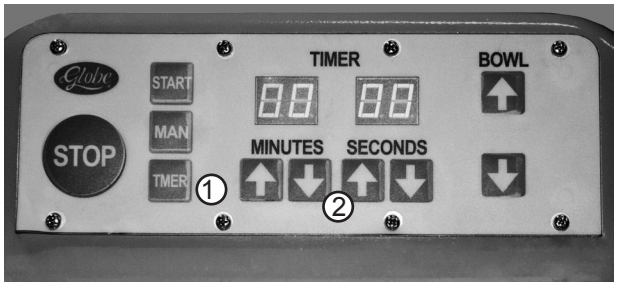



**⚠ PRECAUCÍON** **Siempre APAGUE la batidora ANTES de cambiar la velocidad.**
NOTA: Los modelos SP62P y SP80PL se apagarán automáticamente si la velocidad se cambia mientras la batidora está funcionando.

# Instrucciones de funcionamiento

NOTA: El cronómetro no funciona en el modo Manual.
Para usar la función del cronómetro, siga las instrucciones para el modo con cronómetro.

**MODO CON CRONÓMETRO**




1. Para comenzar a operar la batidora en el modo con cronómetro, presione el botón 'TIMER' (Cronómetro).

   Si enciende la batidora por primera vez, o si se produjo un corte de energía eléctrica, la pantalla CRONÓMETRO solo iluminará ceros (0); de lo contrario, mostrará el último tiempo de mezcla que se introdujo.

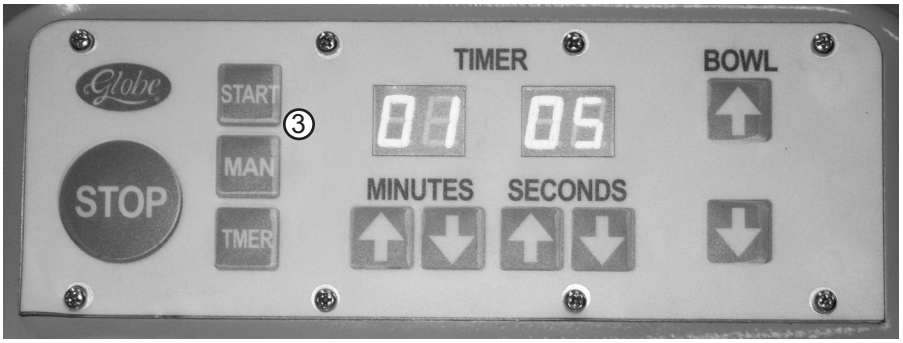
2. Seleccione la cantidad de minutos y segundos con las flechas arriba y abajo ubicadas debajo de la pantalla digital del cronómetro. El primer conjunto de flechas arriba y abajo controla los minutos y el segundo conjunto controla los segundos.

   Mantenga presionados el botón de flecha hacia arriba hasta llegar a los minutos y los segundos deseados. Mantenga presionados los botones de flecha, los ciclos de los números se desplazarán rápidamente. Para disminuir la velocidad de la selección y controlar mejor el tiempo que se establecerá, presione el botón de flecha hacia arriba o abajo (no los mantenga presionados).

3. Una vez que se haya establecido el tiempo de mezcla deseado en el cronómetro, presione el botón de encendido 'Start' para comenzar a mezclar.

**⚠ PRECAUCÍON** **Siempre APAGUE la batidora ANTES de cambiar la velocidad.**

NOTA: Los modelos SP62P y SP80PL se apagarán automáticamente si la velocidad se cambia mientras la batidora está funcionando.




4. Una vez que haya presionado el botón de encendido 'Start', los números del cronómetro de la batidora comenzarán a descender.

El cronómetro y la batidora pueden interrumpirse en cualquier momento presionando el botón de apagado 'Stop'. Si el ciclo del cronómetro se interrumpe y la batidora no ha terminado el tiempo de mezcla establecido, el ciclo de mezcla puede continuar desde donde se detuvo presionando el botón de encendido 'Start'.

NOTA: Si se interrumpe un ciclo porque se abre el protector del bol o porque se cambia la velocidad de la batidora, esta se detendrá. Tan pronto como se corrija la falla, puede presionarse el botón de encendido 'Start' para continuar con el tiempo programado.

Para añadir minutos o segundos a un tiempo de mezcla, apague la batidora presionando ‘Stop’, presione ‘TIMER’ y ajuste el tiempo del ciclo de mezcla.

Presione el botón de encendido ‘Start’ para comenzar a mezclar nuevamente.

5. Al finalizar un ciclo de mezcla cronometrado, el cronómetro hará una cuenta regresiva hasta ‘00’ minutos y ‘00’ segundos, la batidora se detendrá, y el cronómetro volverá a mostrar el tiempo del último ciclo de mezcla que se introdujo.

6. Para iniciar otro ciclo de mezcla con el mismo tiempo que se estableció para la mezcla anterior, presione el botón de encendido ‘Start’.

   Si el tiempo del ciclo de mezcla debe ajustarse hacia arriba o abajo, establezca el nuevo tiempo deseado y, luego, presione el botón de encendido ‘Start’ para comenzar a mezclar.

El cronómetro de la batidora siempre se restablecerá con el último tiempo de mezcla establecido, a menos que la batidora se desenchufe o se produzca un corte la energía eléctrica. Si se produce un corte de energía eléctrica, el tiempo de mezcla deberá restablecerse al tiempo deseado.

# Instrucciones de limpieza

**⚠ PRECAUCÍON**

- Diluya detergente según las instrucciones del distribuidor.
- **NO** lave ninguna parte de la batidora con manguera ni con agua a presión.
- **NUNCA** use un estropajo, un estropajo de acero ni ningún material abrasivo para limpiar la batidora.
- **NUNCA** use agua con lavandina (hipoclorito de sodio) ni limpiadores a base de agua con lavandina.
- **SIEMPRE** quite el agitador después de cada tanda, debido a que este puede atascarse en el eje y será difícil quitarlo luego.

⚠ **Toda la batidora, incluidas las partes desmontables, debe limpiarse y desinfectarse a fondo según los procedimientos identificados por su departamento sanitario local y los fundamentos de ServSafe publicados por la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes (NRAEF, por sus siglas en inglés). Para obtener más detalles, visite www.servsafe.com.**

⚠ **Es extremadamente importante desinfectar la batidora y seguir las instrucciones del envase de su desinfectante cuaternario para asegurarse de que se cumplan las condiciones de salubridad adecuadas.**

⚠ **SIEMPRE DESCONECTE O DESENCHUFE LA BATIDORA DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIARLA.**

**LIMPIEZA RECOMENDADA**

| PARTE | MEDIDA NECESARIA | FRECUENCIA |
|---|---|---|
| Agitadores | Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar. | Limpiar luego de cada uso. |
| Protector del bol desmontable | Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar o colocar en un lavavajillas. | Limpiar luego de cada uso. |
| Bol | Usar una esponja o paño, jabón suave y agua, aplicar presión para garantizar que el bol se limpie, enjuagar, secar y desinfectar. El bol también puede colocarse en un lavavajillas. | Limpiar luego de cada uso. |
| Protector contra salpicaduras trasero | Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar. | Limpiar luego de cada uso. |
| Soporte del bol | Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar. | Diaria. |
| Eje planetario | Limpiar con un paño limpio y húmedo, secar y desinfectar. Aplicar una pequeña cantidad de aceite Globe (aceite mineral) al eje planetario luego de la limpieza. | Limpiar luego de cada uso. |
| Exterior | Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar. NO usar manguera con agua. | Diaria. |
| Interior del buje | Limpiar con un paño limpio y húmedo, secar y desinfectar. | Diaria. |

# Puntos importantes

Su nueva batidora Globe le proporcionará años de servicio ininterrumpido, únicamente si realiza lo siguiente:

**Instalación**

- No use un cable extensor para conectar la batidora a la energía eléctrica.
- Asegúrese de que todas las unidades trifásicas (consulte la placa de datos) giren en la dirección de la flecha que se encuentra en el frente de la máquina.

**Funcionamiento**

- Apague la batidora antes de cambiar las velocidades.
- Siga la tabla de capacidades que se incluye en la página 17, especialmente para amasar.
- Use únicamente la primera (1) velocidad para amasar. Nunca se debe usar la segunda velocidad con un AR del 50 % o menos, excepto en el modelo SP60. El modelo SP60 requiere una reducción del 50 % en el tamaño de la tanda para mezclar en la velocidad 2 masas con un AR del 50 %.
- Si la unidad se apaga durante la mezcla (se activa la protección contra sobrecarga), reduzca el tamaño de la tanda.

**Mantenimiento**

- Bombee **únicamente** 2 veces para añadir grasa a la grasera planetaria una vez al año.

# Mantenimiento recomendado

| PARTE | MEDIDA NECESARIA | FRECUENCIA |
|---|---|---|
| | | |
| Anillo planetario | Volver a aplicar grasa (por ejemplo, grasa para ejes negra).<br>Inyectar grasa (2 bombeos únicamente) en la grasera que se encuentra en el lateral del anillo planetario. NO llenar en exceso. | Una vez al año. |
| Barras de mando deslizante del bol | Aplicar aceite Globe (aceite mineral) en las barras de deslizamiento del bol.<br>Levantar y bajar el bol para distribuir el aceite en las barras. | Si se hace difícil levantar o bajar el bol. |
| Oleómetro del engranaje (SP62P y SP80PL únicamente) | Comuníquese con un proveedor de servicios técnicos autorizado de Globe para cambiar el aceite del engranaje. | Una vez al año. Cuando el oleómetro del engranaje muestra que el nivel de aceite está por debajo de la mitad del círculo. |

# Tabla de capacidades

Las siguientes funciones máximas se proporcionan como una guía únicamente. Algunos factores variables como el tipo de harina que se use,la temperatura del agua y otras condiciones pueden hacer que deba reducirse el tamaño de la tanda.

| Producto | Agitador y velocidad | SP5 | SP8 | SP10 | SP20 | SP25 | SP30/ SP30P | SP40 | SP60 | SP62P | SP80PL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mezcla para gofres o panqueques | Mezclador plano | 1,9 l | 2,8 l | 4,7 l | 7,6 l | 9,5 l | 11,35 l | 15,1 l | 22,7 l | ---- | 28,4 l |
| Crema batida | Batidor de alambre | 1,9 l | 1,9 l | 1,9 l | 3,8 l | 4,7 l | 5,7 l | 8,5 l | 11,35 l | ---- | 15,1 l |
| Puré de patatas | Mezclador plano | 1,8 kg | 1,8 kg | 3,6 kg | 6,8 kg | 8,1 kg | 10,4 kg | 13,6 kg | 18,1 kg | ---- | 22,6 kg |
| Claras | Batidor de alambre | 0,35 l | 0,35 l | 0,47 l | 0,94 l | 1,2 l | 1,4 l | 1,65 l | 1,9 l | ---- | 1,9 l |
| Merengue (Cantidad de agua) | Batidor de alambre | 0,11 l | 0,23 l | 0,35 l | 0,7 l | 0,82 l | 0,94 l | 1,2 l | 1,65 l | ---- | 2,8 l |
| Masa para rosquillas con levadura (AR del 65 %) *◆ | Gancho para amasar 1.º y 2.º | 0,9 kg | 0,9 kg | 2 kg | 4 kg | 5,4 kg | 6,8 kg/ 9 kg | 11,3 kg | 27,2 kg | 34 kg | 36,2 kg |
| Masa para pan pesada (AR del 55 %) *•◆ | Gancho para amasar 1.º únicamente | 1,8 kg | 1,3 kg | 3,4 kg | 6,8 kg | 9 kg | 13,6 kg/ 15,8 kg | 18,1 kg | 31,5 kg | 34 kg | 36,2 kg |
| Masa para panes y panecillos (AR del 60%) *•◆ | Gancho para amasar 1.º únicamente | 2,2 kg | 2,2 kg | 5,7 kg | 11,3 kg | 11,3 kg | 20,4 kg | 27,2 kg | 36,2 kg | 40,8 kg | 40,8 kg |
| Masa para pizza, fina (AR del 40 %) *✖•◆□ | Gancho para amasar 1.º únicamente | 1,3 kg | 0,9 kg | 2,2 kg | 4 kg | 5,4 kg | 7,2 kg/ 11,3 kg | 13,6 kg | 18,1 kg (1.º) | 22,6 kg 15,8 kg (2.º) | 22,6 kg |
| Masa para pizza, media (AR del 50%) *•◆□ | Gancho para amasar 1.º únicamente | 1,8 kg | 1,8 kg | 2,2 kg | 4,5 kg | 6,8 kg | 11,3 kg/ 16,3 kg | 18,1 kg | 31,5 kg (1.º) 15,8 kg (2.º) | 36,2 kg (1.º) 27,2 kg (2.º) | 40,8 kg |
| Masa para pizza, gruesa (AR del 60%) *•◆ | Gancho para amasar 1.º únicamente | 2,2 kg | 2,2 kg | 4,5 kg | 9 kg | 11,3 kg | 18,1 kg/ 20,4 kg | 22,6 kg | 31,5 kg | 40,8 kg | 45,3 kg |
| Glaseado fondant | Mezclador plano | 1,8 kg | 1,3 kg | 2,7 kg | 5,4 kg | 6,8 kg | 8,1 kg | 11,3 kg | 16,3 kg | ---- | 27,2 kg |
| Torta | Mezclador plano | 2,2 kg | 2,7 kg | 4,5 kg | 9 kg | 11,3 kg | 13,6 kg | 18,1 kg | 27,2 kg | ---- | 40,8 kg |
| Masa para pastel | Mezclador plano | 2,2 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | 8,1 kg | 9,9 kg | 12,2 kg | 15,8 kg | 22,6 kg | 27,2 kg | 31,5 kg |
| Pastas, fideos de huevo básicos | Gancho para amasar | 0,45 kg | 0,9 kg | 1,3 kg | 2,2 kg | 2,7 kg | 3,6 kg/ 6,8 kg | 7,7 kg | 15,8 kg | 18,1 kg | 22,6 kg |

* NOTA: La capacidad de la batidora depende de la humedad del contenido de la masa. Cuando mezcle masa (pizza, pan o rosquillas de pan) controle el porcentaje del AR. % del AR (% del coeficiente de absorción) = peso del agua dividido por el peso de la harina. Las capacidades mencionadas anteriormente se basan en la harina a temperatura ambiente y una temperatura del agua de 21 °C. NOTA: 1 galón (3,8 l) de agua pesa 3,7 kg

✖ Tiempo máximo de mezcla - 7 minutos

• Si se usa harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño de la tanda en un 10 %.

◆ Si usa harina fría, agua con una temperatura inferior a los 21 °C o hielo, reduzca el tamaño de la tanda en un 10 %.

□ Nunca se debe usar la segunda velocidad con un AR del 50 % o menos, excepto en el modelo SP60. El modelo SP60 requiere una reducción del 50 % en el tamaño de la tanda para mezclar, en la velocidad 2, masas con un AR del 50 %.

**No use los accesorios en el eje mientras mezcla.**

# Resolución de problemas

| Problema | Posibles causas | Medida necesaria |
|---|---|---|
| La batidora no funciona. | El protector del bol no está en la posición cerrada. | Girar el protector a la derecha hasta que haya cerrado por completo. |
| | El bol no se ha levantado. | Levantar el bol a la posición más alta. |
| | No está conectada correctamente a la energía eléctrica. | Controlar todas las conexiones eléctricas. Enchufar a un tomacorriente activo. (*No usar un cable extensor).* Probar el tomacorriente con otro aparato eléctrico. |
| | El disyuntor del edificio está apagado. | Controlar la caja del disyuntor. |
| | Se activo la protección contra sobrecargas interna. | Modelos SP25 y más pequeños: presionar el botón de apagado y, luego, presionar el botón de reinicio por sobrecarga ubicado en la parte trasera de la batidora. Modelos más grandes: esperar **dos** minutos y, luego, presionar el botón de encendido para reiniciar la batidora. (*Reducir el tamaño de la tanda o modificar la receta si la protección contra sobrecargas vuelve a activarse).* |
| | El engranaje no está enganchado. | Colocar el engranaje en su posición. (*La batidora no funcionará si la palanca de control de velocidad está ubicada entre dos velocidades).* |
| La batidora se detiene entre los ciclos de mezcla. | Se activo la protección contra sobrecargas interna. | Modelos SP25 y más pequeños: presionar el botón de apagado y, luego, presionar el botón de reinicio por sobrecarga ubicado en la parte trasera de la batidora. Modelos más grandes: Esperar **dos** minutos. Esperar **dos** minutos y, luego, presionar el botón de encendido para reiniciar la batidora. (*Reducir el tamaño de la tanda o modificar la receta si la protección contra sobrecargas vuelve a activarse).* |
| | La correa de transmisión está dañada o rota. | Comunicarse con un técnico para reemplazar la correa. |
| | Se cambiaron las velocidades durante la mezcla, en el modelo SP80PL únicamente. | Regresar la palanca de control de velocidad a una posición de velocidad del modelo y reiniciar la batidora. |
| La batidora hace demasiado ruido. | La batidora no está instalada en una superficie nivelada. | Ajustar la superficie o ubique la batidora en otro lugar. Asegurarse de que los pies de goma estén instalados. |
| | El bol no está colocado correctamente o los sujetadores no están en su lugar. | Asegurarse de que el bol esté ubicado en el soporte de manera correcta y que los sujetadores del bol estén bloqueados en su lugar. |
| | El agitador no está colocado correctamente. | Quitar y colocar el agitador correctamente. |
| | El bol está sobrecargado. | Reducir el tamaño de la tanda. (*Consultar la tabla de capacidades, página 17*). |
| | La correa está dañada o gastada. | Reemplazar la correa. |
| | El engranaje del anillo planetario necesita más grasa. | Comunicarse con un técnico para que identifique el origen del ruido. Volver a aplica grasa para alta presión. |
| El protector está atascado (no se mueve libremente). | Limpiar y lubricar la vaina de deslizamiento. | El técnico debe soltar el montaje planetario para acceder a la placa y a la vaina. Comunicarse con un técnico. |
| Los agitadores no entran con facilidad en el eje planetario. | Falta de lubricación o limpieza del eje planetario. | Limpiar el eje planetario con un paño limpio y húmedo, y lubricarlo con aceite mineral o grasa alimenticia de buena calidad. |
| La pantalla no se enciende. | La unidad no está enchufada. | Controlar la conexión de energía eléctrica. |
| | El fusible interno se fundió. | Llamar al servicio técnico. |

# Resolución de problemas

| Problema | Posibles causas | Medida necesaria |
|---|---|---|
| El tiempo de mezcla es demasiado prolongado. | El cableado de la batidora trifásica está mal hecho. | Los agitadores deben girar hacia la derecha alrededor del bol. Si no es así, el electricista debe realizar nuevamente el cableado. |
| | El tamaño de la tanda es demasiado pequeño. | Aumentar el tamaño de la tanda o usar un kit adaptador para que el bol sea más pequeño. (*Comunicarse con el distribuidor para la compra*). |
| | Las porciones o las temperaturas de la receta son incorrectas. | Seguir las porciones y las temperaturas de las instrucciones de la receta. |
| El elevador del bol se atasca o no funciona. | Falta de lubricación en las guías de deslizamiento del bol. | Lubricar las guías de deslizamiento del bol con aceite mineral o grasa alimenticia de buena calidad. Si aun así se atasca, un técnico debe limpiar el mecanismo de elevación del bol. |
| Uno o más engranajes no funcionan. | La correa está rota. | Un técnico debe reemplazar la correa. |
| | El engranaje está dañado o roto. | Un técnico debe reemplazar el engranaje. ***Siempre debe detenerse la batidora antes de cambiar los engranajes.*** |
| La batidora no mezcla cargas medias ni pesadas. | Voltaje incorrecto o bajo. | Comunicarse con un electricista. |
| | La correa se resbala. | Un técnico debe reemplazar la correa. |
| Hay residuos que gotean del eje. | El eje está contaminado debido a una acumulación jugos de carne o verduras (especialmente tomates). | Un técnico debe quitar el eje y limpiar el interior. Para evitar este problema, se debe limpiar y secar siempre el eje luego de cada uso. **Nota: El ácido de los jugos de tomate oxidará/ contaminará las partes interiores. No mezclar tomates en la picadora de carne.* |
| Los agitadores tocan el fondo o los laterales del bol. | El bol tiene defectos o está abollado. | Quitar las abolladuras o reemplazar el bol. |
| | El agitador tiene defectos. | Reemplazar el agitador. |
| Los alambres del batidor están rotos. | El tamaño de la tanda es demasiado grande para la batidora. Modificar la receta. | Reducir el tamaño de la tanda. (*Consultar la tabla de capacidades en la página 17*) La mezcla está demasiado firme o la velocidad demasiado alta. Reducir la velocidad. |
| | Se cayó un utensilio duro en el bol mientras se mezclaba. | Detener la batidora antes de trabajar con la mezcla. |
| El mezclador plano está roto. | Los ingredientes están demasiado fríos o son demasiado grandes (por ejemplo, manteca congelada, queso cremoso cortado en trozos). | Esperar a que los ingredientes alcancen temperatura ambiente antes de mezclar. Reducir el tamaño del trozo. |
| El gancho para amasar está roto. | El tamaño de la tanda es demasiado grande para la batidora. | Reducir el tamaño de la tanda. (*Consultar la tabla de capacidades, página 17*). Modificar la receta. |
| | Los ingredientes están demasiado fríos o son demasiado grandes. | Esperar a que los ingredientes alcancen temperatura ambiente antes de mezclar. Reducir el tamaño del trozo. |
| La mezcla supera la altura del gancho para amasar. | El cableado de la batidora trifásica está hecho en forma incorrecta. | Un electricista debe volver a realizar el cableado. |
| Alteración del color del producto mezclado. | El bol no se ha limpiado bien. | Limpiar el bol nuevamente (consultar la página 15). |
| La batidora emite un pitido cuando se presiona el botón de encendido 'Start'. | El protector del bol no está en la posición cerrada. | Girar el protector a la derecha hasta que haya cerrado por completo. |
| | El bol no se ha levantado. | Levantar el bol a la posición más alta. |

En caso de que se produzca un corte de energía eléctrica, la unidad se apagará y la pantalla del cronómetro no estará iluminada. Una vez que se reanude la energía eléctrica, el cronómetro mostrará el último tiempo programado/ establecido. Si presiona el botón de encendido 'Start', comenzará la operación de mezcla.

# Garantía limitada de la batidora

La compañía Globe Food Equipment Company ("GFE") garantiza al comprador original del equipo nuevo que cuando se instale este equipo, de conformidad con nuestras instrucciones para América del Norte y con su uso habitual, estará libre de defectos materiales o defectos de fabricación durante un período de 2 años con respecto a las partes (no incluye las partes desgastadas/sujetas a desgaste). La garantía de mano de obra es de 1 año a partir de la instalación original, o de 18 meses a partir de la fecha real de envío, lo que ocurra primero. Los accesorios de la batidora tienen 1 año de garantía de reemplazo a partir de la fecha de la factura. Los accesorios de la batidora no tienen garantía de mano de obra. Las unidades de corte y rallado, y la picadora de carne se consideran accesorios de la batidora.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, YA SEAN EXPRESAS O IMPLÍCITAS. GFE RECHAZA EXPRESAMENTE TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD COMERCIAL, O TODA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR.

LA OBLIGACIÓN Y LA RESPONSABILIDAD DE GFE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA SE LIMITA EXPRESAMENTE A REPARAR Y REEMPLAZAR EL EQUIPO QUE SE COMPRUEBE QUE TIENE DEFECTOS MATERIALES O DE FABRICACIÓN DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA CORRESPONDIENTE. Todas las reparaciones conformes a esta garantía se realizarán por una sucursal de servicio técnico de GFE designada y autorizada, durante el horario habitual de atención. EN NINGÚN CASO GFE SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ACCIDENTALES O INDIRECTOS AL COMPRADOR O A TERCEROS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, PÉRDIDA DE PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES, PÉRDIDAS DE NEGOCIOS O GANANCIAS, U OTRAS PÉRDIDAS ECONÓMICAS, NI POR DAÑOS ESTATUTARIOS O DAÑOS EJEMPLARES, YA SEA POR NEGLIGENCIA, GARANTÍA, RESPONSABILIDAD OBJETIVA, O POR OTRO MOTIVO.

Esta garantía se otorga únicamente al primer comprador por parte de un vendedor minorista. No se otorgan garantías a los cesionarios subsiguientes.

Esta garantía no cubre fallas del producto provocadas por: falta de mantenimiento, negligencias, uso excesivo, daño debido al exceso de agua, fuego, desgaste normal, instalación y uso incorrectos. El mantenimiento periódico no está cubierto.

Esta garantía no entrará en vigencia hasta que se haya completado y firmado el registro de garantía/instalación o hasta que GFE haya recibido un formulario de registro por Internet en un plazo de 30 días a partir de la fecha de instalación. Regístrese por Internet en www.globeslicers.com/warranty.asp.

LAS CLÁUSULAS DE LA GARANTÍA ANTERIOR CONSTITUYEN UNA DECLARACIÓN COMPLETA Y EXCLUSIVA DEL COMPRADOR Y VENDEDOR. GFE NO ASUME, NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA A ASUMIR EN SU NOMBRE, NINGUNA OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDAD EN RELACIÓN CON DICHO EQUIPO.

Los ejemplos de casos que no están cubiertos por la garantía incluyen, entre otros, los siguientes:

1. Causas fortuitas, fuego, daño por agua, vandalismo, accidentes, robo.
2. Daños durante transporte.
3. Instalación inadecuada o alteraciones del equipo.
4. Uso de partes genéricas o partes provenientes de mercados secundarios.
5. Reparaciones no realizadas por el servicio técnico designado por GFE.
6. Lubricación.
7. Partes desgastadas o sujetas a desgaste. (Esto incluye el bol, el mezclador plano, el batidor de alambre, el gancho para amasar en espiral y el cuchillo de repostería).
8. Limpieza del equipo.
9. Mal uso o uso excesivo.